Halloween cupcakes

Verras je familie en vrienden op het griezeligste feestje van het jaar met heerlijke zelfgemaakte cupcakes. De cupcakes in dit FunCakes recept zijn gemakkelijk te maken.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €

FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,85 €

FunCakes Nonpareils Noir 80g

F51545
2,85 €

FunCakes Nonpareils Violet 80g

F51500
2,85 €

FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €

FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,65 €

House of Marie Baking Cups Noir pk/48

HM0039
3,39 €

Patisse Poches à Douille Jetables 41cm pk/24

02435
5,85 €

Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Benodigdheden voor 20 stuks

- FunCakes Mix voor Botercrème 250g
- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Musketzaad Oranje 80g
- FunCakes Musketzaad Zwart 80g
- FunCakes Musketzaad Paars 80g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars 30g
- FunCakes Sprinkle Medley Halloween 180 g
- 250 gram ongezouten roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 300 gram ongezouten roomboter
- 250 ml water

Overige benodigdheden

- Spuitzakken
- House of Marie Cupcakevormpjes Zwart - pk/50
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Schaaltjes

Stap 1: Verwarm de oven voor

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Begin met het maken van de botercrème

Meng 250 gram mix voor botercrème met 250 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Stap 3: Maak de cupcakes en bak ze af in de oven

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 4: Maak de botercrème af

Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Verdeel de botercrème in drie porties. Laat een portie wit en kleur de andere porties paars en oranje. Plaats de spuitmondjes in de spuitzakken en vul deze met een kleur crème per spuitzak. Spuit mooie toeven op de cupcakes en decoreer deze met de strooisels en de figuurtjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.